

# Fit für innovatives Wirtschaften: Was leistet die berufliche Grundbildung?

NOVANIMAL

Innovations for a future-oriented consumption and animal production

## Ausgangslage

- Ernährung in der Schweiz hat einen hohen Anteil an Fleisch- und Milchprodukten
- Produktion tierischer Nahrungsmittel braucht mehr natürliche Ressourcen als Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel
- Menschen essen immer öfter auswärts

## Innovationen im Fokus

- Erhöhung des Angebotes an vermehrt pflanzenbasierten Gerichten (vegetarisch und vegan) in der Gastronomie
- Weiterentwicklung berufliche Grundbildung, damit angehende Berufsleute besser auf Nachfrage nach nachhaltigen und vermehrt pflanzenbasierten Ernährungsweisen vorbereitet werden

## Forschungsfragen

- Was lernen KöchInnen und Restaurationsfachleute in der beruflichen Grundbildung über die Themen «Ernährung & Umwelt», «Ernährung & Gesundheit», «Ernährung & Tiere»?
- Wie werden sie auf sich wandelnde Bedürfnisse der Gäste und neue Trends vorbereitet?
- Wie werden sie in diesem Zusammenhang motiviert, mehr ressourcenleichtere vegetarische und pflanzliche Mahlzeiten zuzubereiten und zu empfehlen?

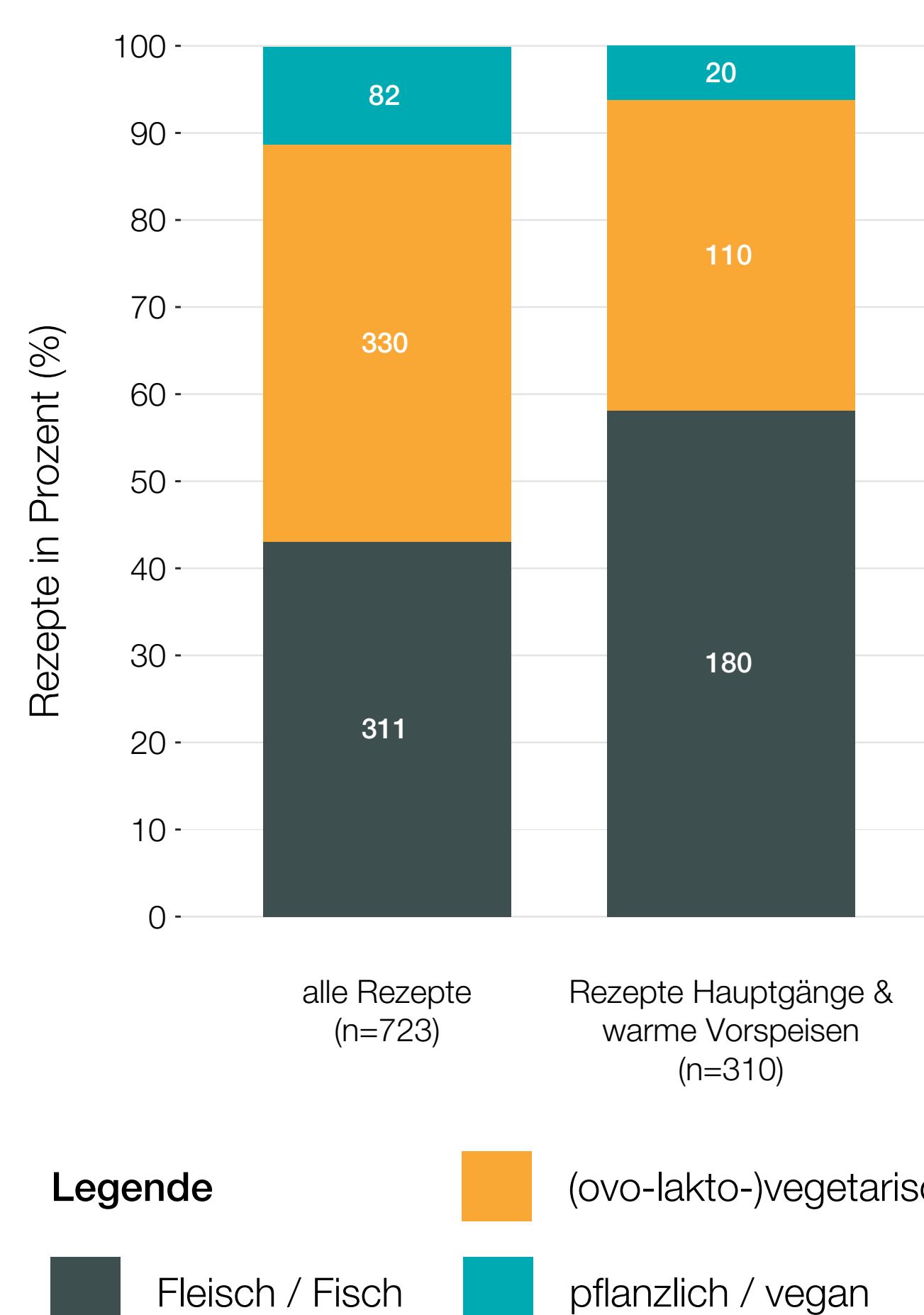
## Methode

- Qualitative Analyse der Bildungspläne und ausgewählter Lehrmittel der beruflichen Grundbildung für KöchInnen und Restaurationsfachleute
- Qualitative Einzel- und Gruppeninterviews mit Lehrpersonen und Lernenden

## Resultate

Analyse Bildungspläne & Lehrmittel

Abbildung 1: Verteilung der Rezepte im «Pauli Rezeptbuch der Küche» nach Vorkommen tierischer Produkte und nach Hauptgang & warmen Vorspeisen.



### Ernährung und Umwelt

- Umweltbelastungen der Ernährung werden in den Lehrmitteln grob beschrieben
- unterschiedlicher Ressourcenverbrauch von tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln werden nicht thematisiert

### Ernährung und Gesundheit

- Gesundheit und Ernährung werden relativ ausführlich behandelt
- Nicht thematisiert wird, dass der durchschnittliche Fleischkonsum in der Schweiz ein Mehrfaches der empfohlenen Mengen beträgt

### Ernährung und Tiere

- Konkrete Tierhaltung in der Schweiz wird nicht beschrieben
- Näher ausgeführt werden Standards von ausgewählten Label-Produkten, die jedoch in der Gastronomie kaum angeboten werden

### Trends in der Ernährung

- Steigende Nachfrage nach nachhaltig produzierten Lebensmitteln wird in den Lehrmitteln aufgegriffen
- Vegetarismus und Veganismus werden als Lebensstile von Minderheiten thematisiert
- Nicht aufgegriffen wird die steigende Nachfrage nach pflanzenbasierten Gerichten
- Nicht erwähnt werden neue Lebensstile mit moderatem Fleischkonsum, z.B. «Flexitarismus»

## Schlussfolgerungen

- Lehrmittel vermitteln die fachlichen Grundlagen einer Küche, in der tierische Nahrungsmittel im Zentrum stehen.
- Der zunehmende Stellenwert einer vermehrt pflanzenbasierten Ernährung wird am Rande behandelt.
- Hypothese: Die Grundbildung leistet (noch) zu wenig, um angehende KöchInnen und Restaurationsfachleute für eine nachhaltige Ernährung auszubilden und sie für innovatives Wirtschaften fit zu machen.

## Ausblick

Was leistet die beruflichen Grundbildung in der Landwirtschaft, um die LandwirtInnen von morgen für innovatives Wirtschaften fit zu machen? Wirtschaftlich? Technologisch? Eine analoge Analyse wie bei den KöchInnen und Restaurationsfachleuten ist für die landwirtschaftliche Grundbildung geplant.

